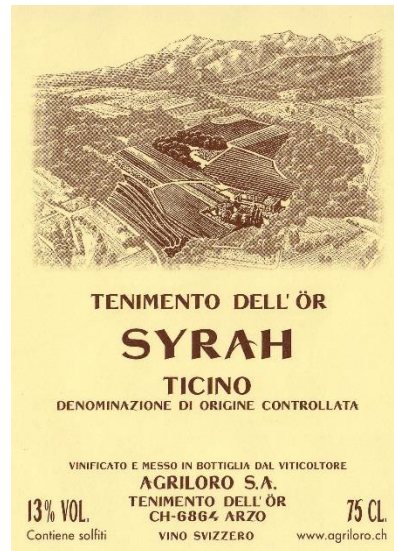


SYRAH

Ticino

Denominazione di Origine Controllata



<i>Herkunft</i>	<i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto: Tenimento dell' Ör in der Gemeinde Arzo</i>
<i>Rebsorte</i>	<i>Syrah</i>
<i>Farbe</i>	<i>Tiefes Purpurrot</i>
<i>Duft</i>	<i>Aromatisch und würzig, erinnert besonders an weissen Pfeffer..</i>
<i>Geschmack</i>	<i>Würzig, lang und anhaltend, mit einer reichen Aromatik. Unterstützt durch intensives aber gut integriertes Tannin, ausgewogen durch die Säure.</i>
<i>Lagerfähigkeit</i>	<i>Über 10 Jahre</i>
<i>Alkoholgehalt</i>	<i>13 Vol.%</i>
<i>Vinifikation</i>	<i>Fermentation in Holzfässern und weitere 20 Tage Maischegärung gefolgt von der malolaktische Gärung. Ausbau in französischen Eichenfässern. Davon ein Drittel neu.</i>
<i>Ausschanktemperatur</i>	<i>Wir empfehlen den Wein mit einer Temperatur von 18° C zu servieren.</i>
<i>Speisebegleitung</i>	<i>Rotes Fleisch, Wild und würziger Käse.</i>